



⌚ ± 1.5 uur

 8 personen



- 500 gram Brand New Cake Taartbodem en Koekjes-mix;
- 150 gram pecannoten;
- 300 gram suiker;
- 1/2 theelepel kaneel;
- 150 gram pistachepitten;
- 4 Cakeringen met kraalrand Ø65mm;
- 4 Kanoringen met kraalrand;
- Vershoudfolie;
- Bakpapier;
- Bakspray of boter om in te vetten.

- 155 gram zachte ongezoeten roomboter;
- 4 eieren, maat M (eentje om te bestrijken);





écht alles om te bakken

- Rasp en sap van een halve sinaasappel;
- Rasp en sap van een halve citroen.

Recept

Het maken van het deeg:

1. Meng de mix met de boter en één ei tot een stevig deeg.
2. Verpak het deeg in vershoudfolie.
3. Laat het deeg minimaal 1 uur opstijven in de koelkast.
4. Maak ondertussen de vullingen.

Het maken van de vulling:

1. Voor het pecannotenspijs hak je de noten met de 150 gram suiker fijn in een keukenmachine.
Tip! Houd 4 noten apart voor op de koeken.
2. Voeg dan de sinaasappelrasp, sinaasappelsap en één ei toe.
3. Meng dit tot een soepele spijs.
4. Laat de spijs in de koelkast in vershoudfolie tot gebruik.
5. Voor het pistachenotenspijs hak je de noten met de 150 gram suiker fijn in een keukenmachine.
Tip! Houd voor op de koeken 4 nootjes.
6. Voeg dan de citroenrasp, sinaasappelsap en het ei toe.
7. Meng dit tot een soepel deeg.
8. Verpak de spijs in vershoudfolie en lig het tot gebruik in de koelkast.

Het opbouwen van de koeken:

1. Het in elkaar zetten van de koeken:
2. Vet de vormen in met boter of bakspray.
3. Verwarm de oven voor op 185 graden.
4. Rol het deeg uit en steek eerst de bovenkanten voor de koeken uit met behulp van de kano/rondoringen.
5. Steek dan met iets grotere ringen vormen uit en leg deze in de ringvormen op een met bakpapier beklede bakplaat.
6. Bekleed de zijanten van de ringvormen tot ongeveer de helft met het deeg.
7. Verdeel op 4 van de vormen de pistachevulling en op de andere 4 vormen de pecannotenvulling.
8. Leg daar bovenop de bovenkanten van de koeken.





écht alles om te bakken

- Tip!** Dit is afhankelijk van welke vulling je erin doet.

Deel jouw Kano's en Rondo's met ons!

Heb jij ook dit recept al eens uitgeprobeerd? Dan zijn wij erg benieuwd naar jouw eindresultaat. Maak er een foto van en deel deze op jouw Instagram-account. Als je ons tagt met [@baktotaal](#), kunnen wij jouw kano's en rondo's niet alleen zien, maar ook delen op onze eigen Instagram. En dat vinden wij ontzettend leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Molen de Hoop Pecannoten 150gr (Art.nr.: DH39)
- 1 x Patisse Bakpapier 38cm x 8m (Art.nr.: 01710)
- 1 x Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 x Kanoring met kraalrand 90x35x30mm (Art.nr.: 903530)
- 1 x BrandNewCake Taartbodem en Koekjes-mix 1kg (Art.nr.: BNC00161)
- 1 x Cakering met Kraalrand Ø 65x30mm (Art.nr.: 75500)
- 1 x BrandNewCake Kaneel Gemalen 130g (Art.nr.: BNC00015)
- 1 x Vershoudfolie 32cm x 20m (Art.nr.: UD5009559)
- 1 x Molen de Hoop Pistachepitten 150gr (Art.nr.: DH40)
- 1 x BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)

